

## *?okoladni kokos kolac*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** cašemleka
- **2** cašešecera
- **2** cašebrašna
- **1** cašaulja
- **2** kašike kakaoa
- **20** kašikamleka
- **10** kašikašecera
- **1** kesicasode bikarbone
- **120** gmargarina
- **150** gcokolade
- **150** gkokosovog brašna

### **Priprema**

Umutiti 2 caše mleka, 2 caše šecera, 2 caše brašna, 1 caša ulja, 2 kašike kakaoa i 1 kesica sode bikarbone. To sve sjediniti i staviti da se pece. 20 kašika mleka se kuva sa 10 kašika šecera, doda se 120 g margarina, 150 g cokolade i 150 g kokosa. Kada se sve sjedini sipa se preko pecene kore i ostavi se da se dobro ohladi i stegne. Najbolje je da se napravi uvece i da se ostavi u frižider da se dobro stegne do sutra ujutru.

**Savet**